

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penambahan bubuk daun kelor pada tempe mentah berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, serat kasar, antioksidan, organoleptik (warna dan rasa) dan tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan tekstur.
2. Berdasarkan uji organoleptik, kimia, dan mikrobiologi perlakuan terbaik diperoleh pada perlakuan B (penambahan bubuk daun kelor 1%) dengan kadar abu 1,47%, kadar air 62,61%, lemak 4,96%, protein 20,38%, Karbohidrat 10,58 %, serat kasar 9,51%, antioksidan 41,80%, Angka Lempeng Total $8,2 \times 10^5$ CFU/g, dan penilaian terhadap organoleptik warna 3 (Biasa), aroma 3,15 (biasa), rasa 3,40 (biasa), dan tekstur 3,30 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penambahan bubuk daun kelor menyebabkan warna tempe setelah digoreng tidak menarik. Untuk itu perlu diteliti metode penambahan bubuk daun kelor pada kedelai yang telah difermentasi agar didapatkan warna tempe setelah digoreng yang menarik, misalnya penambahan bubuk daun kelor pada bagian tengah kedelai yang akan difermentasi.

